



>>FUTURING THE NEXT LEVEL<<

ESTREL BERLIN — 19. & 20.9.22

1 CONCEPT

GAME CHANGING.

»Futuring the next level«

Wie geht die deutschsprachige Hotellerie mit den aktuellen Kostenexplosionen & Lieferengpässen um und welche Lösungen & Strategien gibt es? Welche Preis- & Trendszenarien zeichnen sich für 2023 und darüber hinaus ab und was bedeutet das für meine Budgetierung? Warum ist die Digitalisierung aller „Back-of-the-House“-Prozesse die Grundlage für die Einführung von Robotic im Hotel? Welche Food-Trends kommen auf uns zu & wie optimiere ich die Profitabilität?

TOP SUPPLY '22 liefert Dir Lösungen & Antworten.

GRAND PLAZA.

Gehe auf Entdeckertour. Rund 80 handverlesene und qualitätsgeprüfte Dienstleistungsanbieter, Hersteller, Zulieferer & Netzwerkpartner stehen Dir auf der Plaza mit ihren Innovationen persönlich zur Verfügung.

Diese Themeninseln erwarten Dich auf der Plaza:

- Food
- Beverage
- Digitalisierung
- Robotic
- Gastro Equipment
- Einrichtungsdesign & Ausstattung
- Housekeeping & Reinigungsgeräte
- Verbrauchsartikel
- Fitness & Wellness
- Energiemanagement
- Versicherungen
- Financial Services
- Facility Management

LEGENDARY.

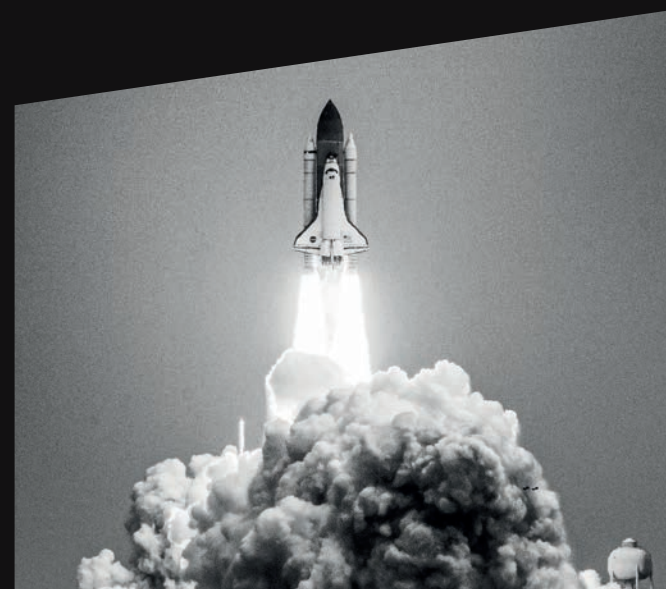
Top Supply ist der größte Pop-Up-Kongress für Einkaufs-, Food-, Digitalisierungs- & Einrichtungsmanagement im deutschsprachigen Raum. Speziell gemacht für die Hotellerie.

Top Supply ist eine heißbegehrte Rarität. Denn Top Supply findet nur alle 3–4 Jahre irgendwo in Deutschland statt. Top Supply '22 – Volume #6!

Invited Only – Exklusive Einladungsveranstaltung!

SPONSOREN.

Ausschließlich und exklusiv nur qualitätsgeprüfte Partner aus dem progros-Netzwerk. Andere Zulieferer & Dienstleister haben keinen Zutritt.



2 LINE UP



CORINNA
KRETSCHMER-JOEHNK

Architektin
& Gewinnerin German
Design Award 2022



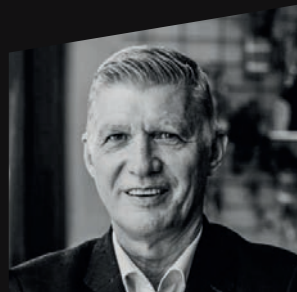
HEIKO
ANTONIEWICZ

Sterne-Koch, Bestseller Autor
& Best of the Awards –
Nationalheld 2018



ANTJE
DE VRIES

Culinary Trend Scout
& Food Stylistin



JEAN-GEORGES
PLONER

Internationaler Food-Trend-Experte
& Bestsellerautor



BENEDIKT
FAUST

TV Koch
Freigeist, Freak & Futurist



FRANK
PAHLKE

Foodscout, Avantgardist
& Kochshow-Finalist
THE TASTE



KRISTINA
BROOD

Projektleiterin



DR. HENRIK
SUSEMIHL

Robotics
& Tech Enthusiast



RALF
SCHADE

Energieprofi
& top Marktinsider



DR. OLIVER
TISSOT

Lachverständiger
& Wortakrobat



DENNIS
BEHLES

Hotelier mit Fitnessexpertise
& Student der HHN



ELENA
HEINECKE

Captain #ATTHEMOXY



STEVEN VAN
BELLEGHEM

AI-Experte
& internationaler
Bestsellerautor



GÜNTER
MAINKA

Stuntman
& Ranchbesitzer



JOCHEN
OEHLER

Strategieexperte
& Autor



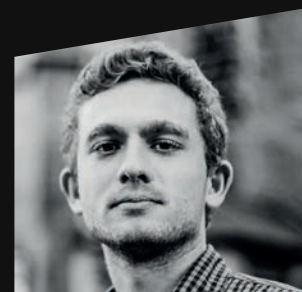
PROF. DR.
CHRISTIAN BUER

Hospitality Management Profi
& Consultant



SVENJA
KERBER-STRASSER

Enable of New Work
& digital Communication in
Hospitality



CLEMENS
ROEBER

Creator mit Hands-On Menatality
& Student der HHN



SASCHA
DE CLERQUE

Digitalisierungsheld
& procure-to-pay-Experte



GEORGIOS
XANTHOPULOS

Videograph für Firmen
& Student der HHN



MARGITTA
MALMSTRÖM

Finanzprofi
& Controllingexpertin



TOMMI
HUUHTANEN

Einkaufsprofi
& Verhandlungsspezialist



MARTIN
SEIDLER

Kommunikations-Coach
& TV-Moderator



SVEN
APPELT

Regionaldirektor
& Hotelprofi



3 PROGRAMM

MO. 19.9.2022

TS OPEN '22 – Golf Trophy

10.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Die 1. Golf Trophy »buy« Top Supply

DEEP DIVE SESSIONS – Workshops & Panels

16.00 Uhr bis 18.30 Uhr

Deep Dive Sessions – sie werden dazu verwendet, um in kurzer Zeit gezielt auf ein bestimmtes Spezialthema vertiefend einzugehen. Meist mit einem kleinen Teilnehmerkreis inklusive Diskussionen. Unsere Deep Dive Sessions finden alle am Montag, 19.9., zwischen 16.00 Uhr und 18.30 Uhr statt. Du kannst Dich für insgesamt zwei der angebotenen Sessions entscheiden.

»KOSTENWIRKSAMES ENERGIEMANAGEMENT« –

Kostendruck raus, Energy rein!

Die Kostenentwicklung im Bereich Energie ist atemberaubend. Welche Entwicklungen kommen auf uns zu? Wie stellen wir uns am besten darauf ein? Welche Möglichkeiten gibt es, Kostensteigerungen abzufedern, um meine Wirtschaftlichkeit bestmöglich abzusichern?

Ralf Schade (Enoplan), Mr. Energy & top Marktkinsider



»PROCURE-TO-PAY 100% DIGITAL« –

von der Bestellung bis zur Rechnung – »Tech« me to the stars

»procure-to-pay 100% digital« – also die komplette Digitalisierung des kompletten Prozesses – von der Bestellung über die Inventur, das Rechnungsmanagement sowie die Vertragsverwaltung.

Wir zeigen Dir konkret, welche Lösungen es gibt, was sie können, was nicht und wie lange üblicherweise die Implementierung dauert. Zudem erfährst Du von uns, wie der so genannte »Triple Match« funktioniert, nämlich der vollautomatisierte Abgleich zwischen Bestellung, Lieferschein und Rechnung – natürlich auf Artekebene! Vielleicht kannst Du danach noch nicht zu den Sternen fliegen, aber wir versuchen Dich zumindest ein Stückweit mitzunehmen.

Sascha de Clerque (allinvos), Digitalisierungsheld & procure-to-pay-Experte



»NEW WORK NEW LIFE« –

digitale Kollaboration, moderne Arbeitswelt, Sinn & Selbstbestimmung

Sinn & Selbstbestimmung sind nicht nur denen vorbehalten, die im Büro arbeiten. Bei New Work geht es um Wertschätzung und ein Miteinander auf Augenhöhe- und das geht auch im Hotel. Den Mitarbeitenden eine gute Work-Life-Balance zu bieten, bedeutet jedoch nicht mehr Freizeit zur Verfügung zu stellen, sondern auch die Qualität der Arbeitszeit und der internen Prozesse nachhaltig zu verbessern.

In dieser Deep Dive Session zeigen wir Dir, wie dieser Ansatz in der Praxis umgesetzt werden kann und dabei hilft, neue Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter zu gewinnen – und diese auch zu halten. Ein weiteres Resultat ist nicht nur ein glückliches Team, sondern auch Motivation, Innovation und Effizienz im Unternehmen.

Svenja Kerber-Strasser (hotelkit), Nerd for Collaboration



»SO GEHT CONTROLLING HEUTE« –

Monatsaktuelle Benchmarks in Zeiten stetiger Kostenveränderung

In dieser Deep Dive Session geht es um modernes, digitalisiertes Controlling auf Basis von monatsaktuellen KPIs, für welche ein direktes Benchmarksystem zugrunde gelegt wird. Die zeitgemäße, papierlose Buchhaltung, verbunden mit einem digitalen Kreditorenmanagementsystem, fließt ebenfalls mit ein.

Margitta Malmström (unitels), Finanzprofi & Controllingexpertin

Sven Appelt (unitels), Regionaldirektor & Hotelprofi



GET TOGETHER – Netzwerk & Welcome

Ab 19.00 Uhr

BETTER TOGETHER @ Waterfront. Net(t)zwerk macht Freu(n)de
Welcome Reception & offizieller Start von Top Supply '22
Verleihung der 1. Top Supply Golf Trophy 2022



DI. 20.9.2022

GRAND PLAZA „World of Hospitality“

8.00 Uhr bis 17.00 Uhr

GRAND CONGRESS

9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

»FUTURING THE NEXT LEVEL«

Moderation

Martin Seidler

Kommunikations-Coach & TV-Moderator (SWR)

»GAME CHANGING« – Preisexplosionen & Marktverwerfungen

Die Märkte sind in einem erheblichen Umbruch. Mit direkten Auswirkungen auf die Hotellerie: Pandemien, Havarien, kriegerische Auseinandersetzungen, Unterbrechung von Lieferketten, Produktengpässe... das alles führt zu Kostenexplosionen. Das »Game Changing« und die Marktverwerfungen sind in vollem Gange! Wie haben sich die Einkaufs- & Beschaffungspreise im Vergleich seit 2020 entwickelt und wie sieht der Kosten-Trend 2023 aus? Auf welche Veränderungen muss ich mich einstellen? Wie kann ich kurzfristig gegensteuern und welche strategischen Möglichkeiten habe ich, mein Einkaufs-, Prozess- und Kostenmanagement zu optimieren, um somit besser zu sein als meine »Konkurrenz«?

Jochen Oehler, Strategieexperte & Autor

Tommi Huuhtanen, Einkaufsprofi & Verhandlungsspezialist



Jochen Oehler



Tommi Huuhtanen

»GUESS ,22« – Ergebnisse der »Großen Untersuchung & Studie zum Einkaufs- & Digitalisierungsmanagement in der deutschsprachigen Hotellerie«

Die große Studie zum Einkaufs- & Digitalisierungsmanagement in der deutschsprachigen Hotellerie. Welche Maßnahmen hat die Hotellerie in den letzten Monaten ergriffen, um das Kosten- & Beschaffungsmanagement zu optimieren? Wo steht die Hotellerie bei der Digitalisierung ihres Bestell-, Rechnungs- & Kostenmanagements? Was sind die top Kriterien für die Lieferanten- & Produktauswahl? Was planen die Hoteliers im deutschsprachigen Raum, um sich strategisch optimal aufzustellen und sich somit gegenüber anderen Hotels im (Kosten)Wettbewerb deutlich abzuheben?

Prof. Dr. Christian Buer, Hospitality Management Profi & Consultant



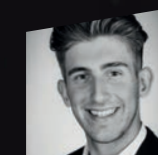
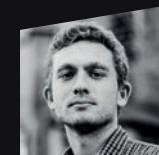
»MENSCH GEGEN MASCHINE« – Projektarbeit & Prozessanalyse bei renommierten Privathotels

Was ist schneller, was ist besser? Am besten beides zusammen? Und wie teuer sind eigentlich »Prozesse«? Wir haben im Rahmen einer Projektarbeit mit der Hochschule Heilbronn in drei unterschiedlichen Hotels alle Prozessschritte dokumentiert, die von der Bestellerfassung über den Wareneingang bis zur Zahlung der Rechnung anfallen. Und wir haben die Zeit mit der Stoppuhr gemessen und somit die Prozesskosten in barer Münze ermittelt. Du wirst Augen machen.

Young Talents – wir reden nicht über sie... wir haben sie live on stage:

Präsentiert werden Dir die Ergebnisse direkt vom Projekt-Team (alle Studiengang Hotel- & Restaurantmanagement Hochschule Heilbronn, 6. Semester)

Clemens Roeber | Georgios Xanthopoulos | Dennis Behles



»MOXY HOTEL SIMMERN« – Wieviel Outsourcing geht – Die Case-Study

Finanzbuchhaltung, Einkaufsmanagement, Digitalisierung – als junges Start-Up-Unternehmen und Neueröffnung im Sommer 2022 stellt sich das Moxy Hotel Simmern einer großen Herausforderung: Wie kann ich das Hotel mit geringstmöglichen administrativen Kosten gäste- und dienstleistungsorientiert an den Start bringen – und dabei trotzdem den Moxy-Standards und Marriott-Vorgaben bestmöglich zu entsprechen? Welche Prozessstrecken kann ich digitalisieren und automatisieren, um den Administrations- und somit personellen Aufwand so gering wie nur möglich zu halten? Wie setzt man so ein Projekt um? Was sind die Hürden & Stolperfallen? Welche Erfahrungen wurden gemacht – und – geht die Rechnung auf?

Kristina Brood, Moxy Hotel Simmern Projektleiterin

Elena Heinecke, Captain #ATTHEMOXY



Kristina Brood



Elena Heinecke

»FOODTRENDS & PROFITABILITÄT« –

Food-Konzepte & Trends – von den Besten lernen

Foodkonzepte & Trends von den Besten der Besten. Foodkonzepte müssen heute viele Faktoren erfüllen: Sie müssen innovativ & kreativ sein. Aber sie müssen auch effizient & praktisch in der Umsetzung (usability), nachhaltig (sustainability) und allen voran wettbewerbsfähig und gewinnbringend (profitability) sein. »Foodtrends & Profitabilität« präsentiert Dir in einem quicklebendigen Vortragsformat eine Vielfalt neuester Food-Konzepte – von klassisch über asiatisch bis hin zu vegan & plant based. Konzepte & Anregungen, die modern, innovativ, kreativ, nachhaltig und profitabel sind.

Heiko Antoniewicz, Sterne-Koch, Bestseller Autor, Best of the Awards – Nationalheld 2018

Antje de Vries, Culinary Trend Scout & Food Stylistin

Benedikt Faust, TV Koch (PRO 7 Galileo, Kabel Eins), Freigeist, Freak & Futurist

Jean-Georges Ploner, Internationaler Food-Trend-Experte & Bestsellerautor

Frank Pahlke, Foodscout, Avantgardist & Kochshow-Finalist THE TASTE (SAT.1)



Heiko Antoniewicz



Antje de Vries



Benedikt Faust



Jean-Georges Ploner



Frank Pahlke

GRAND GALA & AFTERSHOW PARTY

»THE OFFER YOU CAN'T REFUSE« – Customer Centric & Transformation

... the customer experience will reach a whole new level. Naturally, technology (5G, quantum computing, robotics and AI) will play a key role in customer expectations, but it goes way beyond that... »The offer you can't refuse«... das ist Dein »Out-of-the-Box-Vortrag« von Steven Van Belegem, Mitbegründer der Inspirationsagentur Nexxworks und Bestsellerautor – darunter »The Conversation Manager«, »When Digital Becomes Human«, »Customers the Day after Tomorrow« und »The Offer You Can't Refuse«. Du erfährst, worauf es bei der »customer experience«, also der Gästeerfahrung, in Zukunft ankommt, damit Du Dich im Wettbewerb noch besser behauptest. Steven erläutert Dir auch, wie unverzichtbar dabei Automatisierung sein wird, was Du dafür brauchst und welche Rolle Du in der »Life-Journey« Deiner Gäste spielst. Diese Key-Note wird auf Englisch gehalten. Keine Sorge, wenn Dein Englisch nicht ganz so top ist – Steven spricht sehr klar & deutlich und ist daher erstklassig zu verstehen.

Steven Van Belleghem, AI-Experte & internationaler Bestsellerautor



»ROBOTER IN DER GASTRONOMIE – DIE KÜCHE DER ZUKUNFT«

Personalengpässe, steigende Gästee Erwartungen, Kostendruck, Zeitmangel... Warum sind Roboter die Lösung und welche Möglichkeiten bieten sie Dir? Welche Anwendungsbereiche gibt es, was ist möglich und was noch nicht – und – wie steht es mit dem Kosten-Nutzen?

Du erfährst in diesem Vortrag auch vieles über generelle Trends in der Robotic, was bald kommen wird und was vielleicht noch lange Zeit Zukunftsmusik ist.

Dr. Henrik Susemihl, Robotics & Tech Enthusiast



»HOTELDESIGN RELOADED« – Architektur & Designtrends

Wir befinden uns in Zeiten eines großen Umbruchs, unser Wertegerüst wird neu sortiert: Hotels waren schon seit jeher der Spiegel neuer gesellschaftlicher Bedürfnisse, und heute ist es wichtiger denn je, mit einem ganzheitlichen Ansatz an neue Aufgaben heranzugehen. Die Zukunft wird auf jeden Fall geprägt sein von Achtsamkeit – und die Treiber für die Gestaltung und Architektur von morgen sind Nachhaltigkeit und Digitalisierung.

Corinna Kretschmer-Joehnk, Architektin & Gewinnerin German Design Award '22



EMOTION | GENUSS | NETZWERK | FEIERN

19.00 Uhr... bis die Wolken wieder lila sind.

Der „filmreife“ Ausklang nach einem langen & inspirierenden Kongress- & Netzwerktag.

4 „WORLD OF HOSPITALITY“

Rund 80 Handverlesene und qualitätsgeprüfte Dienstleistungsanbieter, Hersteller, Zulieferer & Netzwerkpartner stehen auf der 2.000 qm großen Plaza mit ihren Innovationen persönlich zur Verfügung.



SPONSOREN, PARTNER & FRIENDS DER MULTI-THEMEN-PLAZA „BUY“ TOP SUPPLY 2022



4 „WORLD OF HOSPITALITY“

Rund 80 Handverlesene und qualitätsgeprüfte Dienstleistungsanbieter, Hersteller, Zulieferer & Netzwerkpartner stehen auf der 2.000 qm großen Plaza mit ihren Innovationen persönlich zur Verfügung.



SPONSOREN, PARTNER & FRIENDS DER MULTI-THEMEN-PLAZA „BUY“ TOP SUPPLY 2022





5 SUPREME-PARTNER

Top Supply wird von diesen branchenführenden **Supreme-Partnern** inhaltlich inspiriert & medial unterstützt.



Location Estrel Berlin



Limitierte Gästezahl 400



Date 19. & 20. September



Konzept Invited only



progros Plaza 2.000 qm



Speaker >20

Top Supply ist ein Pop-up-Kongress, der nur alle 3–4 Jahre in loser Folge als exklusiver Einladungskongress veranstaltet wird. Kein Ticketerwerb möglich! Limitierte Teilnehmerzahl.

Zimmerreservierung: Wir bitten Sie, sich eigenständig ein Zimmer zu reservieren. Wir haben im Veranstaltungshotel Estrel Berlin ein Zimmerkontingent für Sie reserviert. Bitte beziehen Sie sich bei Ihrer Zimmerbuchung auf progros und auf »Top Supply«, um die Top Supply & Friends-Rate zu erhalten.



#SEEU

19. & 20. SEPTEMBER 2022 | ESTREL BERLIN

**Top Supply ist eine Exklusivveranstaltung & Happening
für die führende Hospitality Community.
Kreiert, erdacht, erfunden & umgesetzt von:**

prognos Einkaufsgesellschaft mbH
Frankfurter Straße 10-14
65760 Eschborn
Telefon: +49 (0) 61 96-50 17-833
E-Mail: topsupply@prognos.de